

2025 年 9 月 24 日

～鹿児島『伝統の味』を全国にお届け～ 「2025 お歳暮 さつま揚げギフト」のご案内

【販売期間】 2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 25 日(木) 【発送締切】 ～12 月 30 日(火)



SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野隆一）は、ホテルメイドのさつま揚げブランド「城山あびす」より、四季折々の食材の味わいと食感を大切に、鹿児島ならではの食文化の魅力をお届けする『2025 お歳暮 さつま揚げギフト』を、2025 年 10 月 1 日(水)から 12 月 25 日(木)までの期間限定で販売いたします。

10 月は、栗・銀杏・しめじを使用した「秋三昧」や「レンコン」など、秋の実り感じられるラインナップ。11 月・12 月には、むかごなど旬の味覚を取り入れた商品や、わかめを使った香り豊かな一品が登場。さらに、さつまいもを贅沢に使用した「紅はるか」、爽やかな風味の「梅しそ」、幅広い世代に人気のク「チーズ」など、多彩なバリエーションを取り揃えました。

『お歳暮 さつま揚げギフト』は用途や送る相手に合わせて選べる 4 タイプをご用意。ご自宅でのおかずやお酒のお供としてはもちろん、大切な方への心のこもった贈り物としても最適です。SHIROYAMA HOTEL kagoshima の料理人がひとつひとつ丁寧に仕上げた味わいを全国へお届けいたします。

■さつま揚げ「城山あびす」の特徴

ホテル内のさつま揚げ工場で作られた「城山あびす」のさつま揚げは、高価なハモのほかエソ、グチ、スケソウダラといった魚のすり身を使っています。ハモのすり身を加えることで、旨味を引き立てているのが特徴です。調味には、料理酒ではなく吟味した清酒を、砂糖よりも味醂をメインに用いて、控えめな甘さのまろやかな味わいに仕上げられています。すり身からこだわり、工場長が自ら選び抜いた食材と調味料を用いることで、上品かつ多彩な具との組み合わせを可能にしました。



■『2025 お歳暮 さつま揚げギフト』商品概要



【商品名】
お歳暮さつま揚げ
＜清＞ ～きよか～

【価格（税込）】
店頭販売：5,800円 ※送料別
オンライン：7,000円※送料込

【内容量】12種類 38個入



【商品名】
お歳暮さつま揚げ
＜風＞ ～かぜ～

【価格（税込）】
店頭販売：4,800円 ※送料別
オンライン：6,000円※送料込

【内容量】11種類 31個入



【商品名】
お歳暮さつま揚げ
＜明＞ ～あかり～

【価格（税込）】
店頭販売：3,800円 ※送料別
オンライン：5,000円※送料込

【内容量】11種類 26個入



【商品名】
お歳暮さつま揚げ
＜月＞ ～つき～

【価格（税込）】
店頭販売：2,800円 ※送料別
オンライン：4,000円※送料込

【内容量】10種類 19個入

■商品内容（一例）



秋三昧(10月限定)
旬の素材の栗・銀杏・しめじが入っており秋の味覚をこの一枚で堪能。



レンコン(10月限定)
輪切りにしたレンコンのシャキシャキの食感を楽しめます。



梅しそ天
さっぱりとした梅の酸味にみょうがの香りがアクセント。



紅はるか
こだわりのさつま芋とすり身を同じ割合で芋感たっぷり。おやつにも。



チーズ天
チーズのまろやかさだけでなく、その香りも堪能

- 販売期間 2025年10月1日(水)～12月25日(木) 〈発送締切：～12月30日(火)〉
2025年11月30日までにご注文いただいた方は、商品代金から5%を割引いたします。
 - 賞味期限 製造日より7日 要冷蔵
 - 購入方法 ①ホテル館内店頭販売「薩摩美味 玉撰」1F 〈日～木 9:00～19:00 金・土9:00～20:00〉
お電話でご予約いただけます：ナビダイヤル 0570-07-4680 (9:00～18:00)
②オンラインショップ販売 ※クール便でお届けします
<https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/270>
- ※商品の詳細は「薩摩美味 玉撰」サイトをご覧ください。【https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/oseibo_2025/】

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山ホテル鹿児島） <https://www.shiroyama-g.co.jp/>
〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686
ホテルメイド部 渡邊 E-mail: watanabe@shiroyama-g.co.jp
企画広報部 島添 E-mail: y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp, kouhou@shiroyama-g.co.jp